texto
L'AGENCE

CLIENT	Tefal
NOM GAMME	Jamie Oliver
DOSSIER	CST 13 20 0530 B
DESCRIPTION	PW28
ECHELLE	1:1

DÉCOUPE

COULEURS
- Process Cyan
- Process Magenta
- Process Yellow
- Process Black
- Pantone 339c
- Vernis Mat

Dossier suivi par Valérie

28CM +/- 0.5CM

STYLISH STAINLESS STEEL IS PERFECT FOR HOB-TO-TABLE DINING, AS IT LOOKS AS GOOD AS IT COOKS. AND THIS RANGE TAKES PRESENTATION TO THE NEXT LEVEL WITH AN ELEGANT BRUSHED BAND. NOT ONLY IS THE PAN NON-STICK, IT'S ALSO SUPER-DURABLE, TAKING ANY KNOCKS IN ITS STRIDE.

DISCOVER A WHOLE WORLD OF EXCITING FOOD INSPIRATION AND RECIPES AT JAMIEOLIVER.COM

FOR MORE HIGH-PERFORMANCE COOKWARE, VISIT TEFAL.COM

Jamie Oliver | Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

STAINLESS STEEL

SLEEK, ULTRA-DURABLE DESIGN

WOK

ROBUST RIVETED HANDLE FOR MAXIMUM SAFETY
POIGNÉE RIVETÉE POUR PLUS DE SÉCURITÉ
GENIETETER GRIFF FÜR ROBUSTHEIT UND SICHERHEIT
DE GEKLONKEN HANDGREEP ZORGT VOOR STEVIGHEID EN VEILIGHEID
ПРИКОВАННЫЕ РУЧКИ ДЛЯ ПРОЧНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

DURABLE NON-STICK COATING
REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF DURABLE
WIDERSTANDSFÄHIGE ANTIHAFT-VERSIEGELUNG
DUURZAME ANTI-AANBAKLAAG
ПРОЧНОЕ И ДОЛГОВЕЧНОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

THERMO-SIGNAL® TECHNOLOGY FOR EASIER COOKING
LA TECHNOLOGIE THERMO-SIGNAL® POUR UNE CUISSON FACILE
THERMO-SIGNAL® FÜR BESSERES KOCHEN
THERMO-SIGNAL® TECHNOLOGIE VOOR PERFECTE RESULTATEN
ИНДИКАТОР НАГРЕВА THERMO-SIGNAL® ПОДСКАЖЕТ ИДЕАЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ

SUITABLE FOR ALL HOBS INCLUDING INDUCTION
TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION
FÜR ALLE HERDARTEN GEEIGNET, AUCH INDUKTION
GESCHIKT VOOR ALLE WARMTEBRONNEN INCLUSIEF INDUCTIE
ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛЮБЫХ ТИПОВ ПЛИТ (ВКЛЮЧАЯ ИНДУКЦИОННЫЕ)

"THESE ARE THE BEST EVERYDAY PANS YOU CAN BUY. THEY'RE GREAT QUALITY, AND THE NON-STICK COATING MAKES CLEARING UP A BREEZE."
Jamie x

28CM

WOK
POÊLE WOK - WOKPFANNE - WOKPAN
WOKPANNE - WOK STEKPANNA - WOKPANDE
PANNUWOKKI - СКОВОРОДА – ВОК - 볶음팬

© Copyright 2021 Jamie Oliver Licensing Limited.
Jamie Oliver is a registered trademark.
Manufactured, distributed, imported and sold under licence by Tefal.
Say hello to us at: Tefal S.A.S. – 15 Avenue des Alpes - ZAE Rumilly Est - 74150 RUMILLY – FRANCE.
www.tefal.com
Made in China - Fabriqué en Chine
Tefal is a registered trademark of / est une marque déposée par Tefal S.A.S. France. R.C.S. Annecy B 301 520 920
Photography: Chris Terry, 2020. Portrait: Sam Robinson, 2014

THERMO-SIGNAL®
The pan is at the perfect frying temperature when the hourglass in the THERMO-SIGNAL® technology disappears.

GUARANTEE
This product is guaranteed for **10 years** against manufacturing defects. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document. The coating guarantee does not cover scratches or discolouration due to ageing.
For full details on the terms, conditions and exclusions visit www.tefal.com
Tefal guarantees that the coating complies with regulations covering materials in contact with food.

USE & CARE
Before first use, wash it, then wipe the coating with cooking oil. For efficiency and stability: centre your pan on a hob best suited to the diameter of its base. Avoid burning the handle. Do not overheat your cookware.
For products with stainless steel handles and loop handles:
- they may become hot after a prolonged use
- for added safety, we recommend the use of oven gloves.

Oven safe up to 250°C/410°F.
Not microwave safe.
Do not use whisks or sharp utensils in your pan.
Some pans, especially those of small diameter and/or lightweight construction, may become less stable when used on some designs of gas hob. In such circumstances it may be advisable to use a gas ring reducer or trivet. To prolong the life of your pan, we recommend hand washing with a non-abrasive sponge. Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid or gel.
For full details and any queries contact our customer service via www.tefal.com
This pan can be disposed of at a recycling point.
HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: www.tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003 - AUSTRALIA / NEW ZEALAND -1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz
In Australia "Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure". This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number.
For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.

THERMO-SIGNAL®
À la bonne température de démarrage de cuisson le sablier disparait et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge.

GARANTIE
Ce produit est garanti pendant **10 ans** contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement. Elle ne couvre pas les rayures ou décolorations liées au vieillissement.
Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com
Tefal garantit que le revêtement est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire.

CONSEIL D'UTILISATION
Avant la première utilisation, nettoyer l'ustensile et huiler l'intérieur. Centrer votre ustensile sur un diamètre de foyer adapté à la taille du fond de votre ustensile. Ne pas exposer la poignée à la flamme. Ne pas surchauffer votre ustensile.
Pour les ustensiles avec poignées ou anses inox :
- elles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée,
- pour plus de sécurité, nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.

Passage au four jusqu'à 250°C.
Non compatible micro-onde.
Ne pas utiliser de fouets ou d'ustensiles tranchants.
Certains articles, notamment de petits diamètres et/ou particulièrement légers, peuvent être moins stables lorsqu'ils sont utilisés sur certaines constructions de plaques à gaz. Nous vous conseillons donc d'utiliser un support adapté pour augmenter la stabilité de votre article. Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main avec une éponge non-abrasive.
Utilisation en lave-vaisselle : nous recommandons des lessives "douces" (gels et liquides).
Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com
Cet ustensile peut être déposé dans un centre de recyclage.
Droits des Consommateurs et informations complémentaires
Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.tefal.com.

THERMO-SIGNAL®
Sobald die Pfanne optimal vorgewärmt und bratbereit ist, nimmt das THERMO-SIGNAL® eine kräftige dunkelrote Farbe an und die Sanduhr verschwindet.

GARANTIE
Für dieses Produkt gilt eine Garantie von **10 Jahren** auf Herstellungsmängel. Ihre vor Ort geltenden gesetzlichen Ansprüche bleiben von den Angaben in diesem Dokument unberührt. Die Garantie auf die Beschichtung erstreckt sich nicht auf Kratzer oder Verfärbungen, die durch Alterung entstanden sind.
Vollständige Angaben zu den Garantiebedingungen und -ausschlüssen finden Sie unter www.tefal.de
Tefal garantiert, dass die Beschichtung den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Materialien entspricht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

GEBRAUCH & PFLEGE
Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben. Zur Erhöhung von Effizienz und Stabilität: Stellen Sie die Pfanne in die Mitte einer Herdplatte, die dem Durchmesser des Bodens entspricht. Setzen Sie den Griff keiner offenen Flamme aus (z.B. bei Gasherden).
Kochgeschirr nicht überhitzen.
Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen:
- Die Griffe können sehr heiß werden.
- Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.

Backofenfest bis 250°C.
Nicht mikrowellengeeignet.
Keine metallischen Schneebesen oder scharfen Gegenstände in der Pfanne verwenden. Einige Pfannen, besonders diese mit einem geringen Durchmesser und/oder einem geringen Gewicht, könnten bei Verwendung auf bestimmten Arten von Gasherden etwas an Standfestigkeit verlieren. Unter diesen Umständen wird die Verwendung eines Gasherdaufsatzes empfohlen. Um die Lebensdauer Ihrer Pfanne zu verlängern, empfehlen wir das Spülen per Hand mit einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigung in der Spülmaschine: Verwenden Sie vorzugsweise schonende Reinigungsmittel wie Flüssigkeit oder Gel.
Wenn Sie weiterführende Informationen benötigen oder Fragen haben, wenden Sie sich über www.tefal.de an unseren Kundendienst. Diese Pfanne kann über eine Recyclingstelle entsorgt werden.

THERMO-SIGNAL®
Wanneer de juiste temperatuur is bereikt om te bakken, verdwijnt de zandloper en is de THERMO-SIGNAL® gelijkmatig rood.

GARANTIE
Op dit product wordt **10 jaar** garantie verleend op fabricagefouten. De verklaringen in dit document doen geen afbreuk aan uw wettelijke rechten. De garantie op de anti-aanbaklaag geldt niet voor krassen of verkleuringen als gevolg van het ouder worden van de pan.
Raadpleeg voor de volledige voorwaarden en uitsluitingen www.tefal.nl
Tefal garandeert dat de anti-aanbaklaag voldoet aan de voorschriften voor materialen die in contact komen met voedsel.

GEBRUIK & ONDERHOUD
Was de pan voor het eerste gebruik en wrijf de anti-aanbaklaag daarna in met een beetje olie (bijv. zonnebloemolie). Voor efficiënt gebruik en stabiliteit: zet de pan goed in het midden van een kookplaat of gaspit die past bij de diameter van de bodem van de pan. Zorg ervoor dat de handgreep niet kan verbranden. Oververhit de pannen niet.
Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:
- ze kunnen heet worden na langdurig gebruik,
- voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.

Gebruik in de oven tot 250°C.
Niet magnetronbestendig.
Gebruik geen gardes of scherp keukengerei in uw pan. Enkele producten, vooral met een kleine diameter en/of licht van gewicht, kunnen minder stabiel staan op bepaalde constructies gasfornuizen. In dat geval raden wij u aan een vlamverdeler/gas-onderzetter te gebruiken om de stabiliteit van de pan te vergroten (een vlamverdeler kunt u kopen bij de bekende huishoudspeciaalzaken). Om te zorgen dat uw pan lang meegaat, kunt u hem het beste met de hand wassen met een niet-schurende spons. Gebruik in de vaatwasser: het verdient de voorkeur zachte afwasmiddelen, zoals een vloeistof of gel, te gebruiken.
Neem voor de volledige details en eventuele vragen contact op met onze Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582424 - E-mail: contact-nl@tefal.com – www.tefal.nl
Deze pan kan worden afgegeven bij een recycle-afgiftepunt.

THERMO-SIGNAL®
Когда сковорода нагреется до оптимальной температуры, на индикаторе THERMO-SIGNAL® исчезнут песочные часы.

ГАРАНТИЯ
Действует дополнительная гарантия Tefal на посуду из нержавеющей стали в течение **10 лет**, начиная с даты продажи, в случае возникновения дефекта, связанного с недостатком материала или производственного дефекта, касающего нержавеющей стали, при условии, если изделие использовалось в соответствии с инструкциями по эксплуатации производителя. Данная гарантия не распространяется на случаи дефекта по причине неправильного использования, ударов, падения, пожелтения или посинения металла либо в иных случаях, приведенных выше. Антипригарное покрытие: данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударом или падением, или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности вследствие нормального износа.
Все подробности, условия и исключения можете уточнить на сайте www.tefal.ru
Tefal гарантирует, что покрытие соответствует нормам и требованиям, предъявляемым материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед первым использованием помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия. Для большей эффективности расположите вашу сковороду по центру источника тепла, который подходит размеру вашей сковороды.
Избегайте нагрева ручки. Не перегревайте посуду.
Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:
- они могут становиться горячими после длительного использования,
- для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (хваталками).

Можно использовать в духовке при температуре до 250°C.
Не подходит для использования в микроволновой печи.
Не используйте венчики или острые аксессуары на вашей сковороде. Некоторые сковороды, особенно маленького диаметра и/или с легкого веса, могут быть менее устойчивыми при использовании на некоторых типах газовых плит. В таких случаях рекомендуется использовать адаптор на газовую горелку или подставку. Для продления срока службы сковороды мы рекомендуем мыть посуду вручную не абразивной губкой.
Использование в посудомоечной машине: предпочтительно использовать мягкие моющие средства: жидкость или гель.
За всеми подробностями обращайтесь в отдел после продажного обслуживания клиентов через www.tefal.ru
Эта сковорода может быть утилизирована в центрах переработки отходов.

THERMO-SIGNAL®
Timeglasset forsvinner og THERMO-SIGNAL® blir helt rødt når pannen er perfekt oppvarmet og klar til steking.

GARANTI
Dette produktet har **10 års** garanti mot fabrikasjonsfeil. Dine lokale lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av noen av erklæringene i dette dokumentet. Garantien på belegget dekker ikke riper eller misfarging på grunn av aldring.
For komplett informasjon om vilkårene, betingelsene og begrensningene, gå til www.tefal.com
Tefal garanterer at belegget er i samsvar med regelverket for materialer som er i kontakt med næringsmidler.

BRUK OG VEDLIKEHOLD
Før første gangs bruk, vask belegget og gni det deretter inn med matolje. For effektivitet og stabilitet: Sett pannen på en kokeplate som passer til diameteren på bunnen. Unngå å brenne håndtaket. Unngå at kokekaret overopphetes.
For produkt med skaft og håndtak i rustfritt stål:
- de kan bli varme etter en tids bruk,
- for ekstra sikkerhet anbefaler vi bruk av grytekluter.

Ovnfast opptil 250°C.
Kan ikke brukes i mikrobølgeovn.
Ikke bruk visper eller skarpe kjøkkenredskaper i pannen. Noen panner, spesielt de som har en liten diameter og/eller er lette, kan bli mindre stabile når de brukes på visse gasskokeplater. I slike tilfeller anbefales det å bruke en reduksjonsring eller et kokestativ.
For å forlenge pannens levetid anbefaler vi at du vasker den for hånd med en ikke-slipende svamp. Bruk av oppvaskmaskin: Det anbefales å bruke skånsomme vaskemidler, flytende eller gelé.
For komplette opplysninger og ved spørsmål, kontakt kundeservice på www.tefal.com
Denne pannen kan leveres på en gjenvinningsstasjon.

THERMO-SIGNAL®
Timglaset försvinner och THERMO-SIGNAL® blir helt röd när pannan är perfekt förvärmd och klar för tillagningen.

GARANTI
Denna produkt omfattas av en **10-årig** garanti mot tillverkningsfel. Dina rättigheter enligt regional lagstiftning påverkas inte av något som föreskrivs i detta dokument. Beläggningsgarantin täcker inte repor eller missfärgningar som beror på naturligt åldrande. För komplett information om villkor och undantag, besök www.tefal.com
Tefal garanterar att beläggningen följer reglerna för material som är i kontakt med mat.

ANVÄNDNING & SKÖTSEL
Innan första användningen, diska och torka därefter beläggningen med matolja. För effektivitet och stabilitet: Placera pannan mitt på en spisplatta med en diameter som passar pannan. Undvik att bränna handtaget. Överhetta inte dina kokkärl.
För Tefal-produkter med handtag i rostfritt stål:
- de blir mycket varma efter en stunds användning,
- för extra säkerhet rekommenderas användning av grytlappar.

Ugnssäker upp till 250°C.
Kan inte användas i mikrovågsugn.
Använd aldrig vispar eller vassa redskap i pannan. En del pannor, speciellt de som har liten diameter och/eller har en lättviktskonstruktion, kan bli mindre stabila när de används på vissa typer av gasspis. Under sådana omständigheter är det lämpligt att använda någon form av stödring eller trefot. För att förlänga pannans livslängd rekommenderar vi handdisk med en icke-slipande svamp. Diskning i diskmaskin: Använd företrädesvis skonsamma diskmedel som vätska eller gel.
För komplett information, kontakta vår kundtjänst via www.tefal.com
Denna panna kan lämnas på en återvinningsstation.

THERMO-SIGNAL®
Timeglasset forsvinder, og THERMO-SIGNAL® bliver helt rød, når panden er opvarmet og klar til stegning.

GARANTI
Dette produkt er omfattet af en **10-årig** garanti på produktionsfejl. Dine lokale lovmæssige rettigheder påvirkes ikke af nogen i dette dokument nævnte erklæringer. Belægningsgarantien omfatter ikke ridser eller misfarvning pga. ælde og slid. Yderligere oplysninger om betingelser, vilkår og undtagelser kan findes på www.tefal.com
Tefal garanterer, at belægningen er i fuld overensstemmelse med de regulativer, som omfatter materialer, der er i kontakt med fødevarer.

ANVENDELSE & VEDLIGEHOLDELSE
Panden vaskes, inden den tages i brug for første gang, og derefter tørres belægningen af med madolie. For at panden bliver så effektiv og stabil som muligt, skal du placere den på et blus, der passer til pandens diameter. Undgå at brænde håndtaget. Pas på, at dit kogegrej ikke bliver overophedet.
For Tefal produkter med rustfrit stål håndtag:
- de kan blive varme efter længere tids brug,
- for en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grydelapper.

Ovnsikker op til 250° C.
Ikke mikroovnsikker.
Brug ikke piskeris eller skarpe genstande på panden. Nogle pander, især dem med mindre diameter og/eller lav vægt, kan forekomme mindre stabile på nogle former for gasblus. I disse tilfælde kan det anbefales at bruge en ring, der gør blusset mindre. For at forlænge pandens levetid anbefaler vi, at du vasker den af i hånden med en blød svamp. I opvaskemaskine: Brug helst blide rengøringsmidler i form af enten væske eller gelé.
Hvis du har spørgsmål eller har brug for yderligere oplysninger, er du velkommen til at kontakte kundeservice på www.tefal.com
Denne pande kan afleveres på en genbrugsstation.

THERMO-SIGNAL®
Kun paistinpannu on esikuumennettu ja ruoanvalmistuksen voi aloittaa, tiimalasi poistuu näkyvistä ja THERMO-SIGNAL® muuttuu kokonaan punaiseksi.

TAKUU
Tällä tuotteella on **10 vuoden** takuu, joka kattaa valmistusviat. Tämän asiakirjan sisältö ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi. Pinnoitteen takuu ei kata käytössä tulleita naarmuja tai värjäytymistä.
Katso tarkemmat tiedot takuun ehdoista, määräyksistä ja poikkeuksista osoitteesta www.tefal.com
Tefal takaa, että pinnoite noudattaa elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja koskevia määräyksiä.

KÄYTTÖ & HOITO
Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pyyhi pinnoite sen jälkeen ruokaöljyllä. Varmista pannun tehokas käyttö ja vakaus asettamalla pannu sen pohjan kokoon sopivan keittolevyn keskelle. Varo polttamasta kahvaa. Älä anna keittoastian kuumentua liikaa.
Tefal -tuotteet, joissa on teräksiset kahvat ja nupit:
- kahvat sekä nupit saattavat kuumentua yhtäjaksoisen pidemmän käytön jälkeen,
- turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittelemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

Kestää käyttöä uunissa 250°C:een asti.
Ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Älä käytä pannulla vatkainta tai teräviä keittiövälineitä.
Jotkut pannut, erityisesti ne jotka ovat kevyitä/ halkaisijaltaan pieniä voivat olla vähemmän vakaita käytettäessä niitä kaasuliedellä. Tälläisissä tilanteissa olisi hyvä käyttää kaasuliedelle sopivaa pannunalusta tukena sekä pyrkiä pitämään kaasunliekki pienenä. Pannun käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme käsinpesua pehmeällä sienellä. Peseminen astianpesukoneessa: suosittelemme käyttämään hellävaraisia pesuaineita, kuten nestemäistä tai geelimäistä pesuainetta.
Jos haluat tarkempia tietoja tai sinulla on kysyttävää, voit ottaa yhteyttä asiakaspalveluumme sivuston www.tefal.com kautta.
Tämä pannu voidaan hävittää kierrätyspisteessä.

THERMO-SIGNAL®
열센서의 모래시계가 사라지고 빨갛게 변하는 온도가 누구나 전문 요리사처럼 맛있는 요리를 시작할 수 있는 최적의 온도입니다.

품질보증
테팔은 모든 제조 과정 중의 결함에 대하여 구입일로부터 **10년간** 품질 보증 제도를 실시합니다. 제품 내부와 외부에 생긴 스크래치 또는 사용 중 발생한 변색과 얼룩 등은 해당되지 않습니다.
테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오.
테팔은 음식 접촉 재질의 규정을 준수하는 코팅임을 보증합니다.

사용법
테팔 프라이팬을 처음 사용하실 때에는 물로 내부 코팅부분을 헹구어준 다음 식용유를 살짝 둘러 발라 주십시오. 안정적인 사용방법 : 가스레인지 화구 크기와 제품 바닥 크기를 확인하여 화구 중앙에 안정감 있게 놓고 사용하시기 바랍니다. 센 불에서 오랜 시간 요리할 경우 손잡이가 과열로 손상될 수 있습니다. 용기가 과열되지 않도록 주의하십시오.

스테인리스 스틸 손잡이와 고리 부분: 주의!
- 스테인리스 스틸 손잡이가 달린 제품의 경우 조리 중 뜨거워 질 수 있으니 주의 하시기 바랍니다.
- 안전을 위해 반드시 오븐 장갑 사용을 권장합니다.

최대 250°C 까지 오븐 사용 가능.
전자레인지 사용 불가
날카로운 조리도구를 사용하지 마십시오.
특히 일부 작은 직경 및 / 또는 경량 구조의 팬을 사용하는경우, 일부 가스레인지 디자인에서 덜 안정 될 수 있습니다. 이 경우 가스링을 축소하여 사용하거나, 삼발이의 도움을 받는 것이 좋습니다. 프라이팬의 오랜 사용을 위해 손세척을 권장합니다. 식기세척기 사용: 순한 액체 또는 젤타입의 세제를 사용하십시오, 테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오. 테팔 프라이팬은 재활용으로 분리하여 버리십시오.